

Patrimónios Alimentares e Sociabilidade: O Banquete como Metáfora de Poder e Ostentação

Josefina Salvado^{a*}

^a ISCET – Instituto Superior de Ciências Empresariais e do Turismo, Porto, Portugal

Info	Resumo
<i>Palavras-chave:</i> Banquete Comensalidade Rituais Roma Antiga Idade Média	O alimento e os seus usos obedecem à lógica do tempo histórico. O processo civilizacional integra os alimentos como produto cultural e o fenómeno da comensalidade como expressão dos diversos modelos culturais, sociais, antropológicos e etnológicos. No que respeita aos banquetes, eles são eventos socialmente estruturados que visam algo mais do que a simples comensalidade. São espaços privilegiados de rituais, encenações e representações, manifestando poder e riqueza, ou visando influenciar, humilhar, celebrar ou ostentar. Este estudo aborda o fenómeno do banquete tendo por base duas tipologias de fontes, a narrativa literária e a arte. A metodologia usada ancorou-se na análise de dois tipos de narrativas, uma obra literária (“A vida dos 12 Césares” de Suetónio) e uma iluminura da Chronique d’Angleterre de Jean Wavrin (o discurso pictórico do banquete pré-nupcial de D. João I). A primeira aborda a sociedade privilegiada da Roma Imperial e a segunda foca a mesa Real da Idade Média, onde a refeição transcende o mero ato alimentar de sobrevivência e ascende a um conceito simbólico, estético, de magnificência e poder. Os resultados mostraram que a mesa é vista como um microcosmo de retórica social e de codificação de hierarquias, fazendo perpetuar através do tempo, práticas e simbolismos de comensalidade que visam situar cada indivíduo num espaço concreto e relacionar-se com as mais diversas finalidades, positivas e negativas.

Introdução

Desde muito cedo o homem percebeu a importância da mesa como manifestação de magnificência e poder, estando presente desde as mais antigas civilizações até aos nossos dias. As sociedades constroem representações sobre si próprias através dos alimentos e da comensalidade, definindo uma identidade cultural e etnológica, que adquire contornos próprios, de acordo com as realidades históricas e geográficas em que se inserem. A vida coletiva é permeável a simbolismos e rituais que transmitem valores e crenças, exprimindo um modo de interpretar o natural (a fome está na esfera do natural) e o social (a comensalidade situa-se no campo da sociabilidade e da cultura).

A refeição é vista como evento socialmente estruturado, integrando um território que funciona como um palco, sobre e em redor do qual se desenrola a representação do papel de cada comensal. Ornelas e Castro (2012: 69-71) considera a “mesa” como um microcosmos da retórica social, da cultura e das relações de poder, citando:

“A cultura de um povo também se mede pela forma como reflete sobre aquilo que universalmente consideram ser as necessidades básicas: o teto, o vestuário, o descanso e, talvez a mais

importante, a subsistência” e “A quantidade, a qualidade e a apresentação daquilo que um indivíduo come definem o seu estatuto e permitem uma reflexão social, moral e política. Todavia, os alimentos e os momentos de consumo, em particular os banquetes, têm-se prestado quer a leituras moralistas quer a equívocos”.

No sentido de realçar que a mesa é um palco de codificação de hierarquias, de relações, de poder, de exibição de luxo e riqueza, que perdura no tempo, foram analisados espaços temporais distintos (Roma Antiga e Idade Média) e fontes de diversa tipologia narrativa (narrativa biográfica de Suetónio e narrativa pictórica das iluminuras, que neste caso são de Jean Wavrin). Detalhe desta metodologia será tratada na Secção 2, onde o tema da mesa na Roma Antiga será explorado através da obra biográfica de Suetónio, “A vida dos 12 Césares¹”, focando apenas nos seus hábitos e rituais alimentares e evidenciando diferenciações socioeconómicas e culinárias bem vinculadas na sociedade da época. De seguida será estabelecido um paralelo de semelhanças simbólicas da Idade Média, usando como exemplo base uma iluminura na Chronique d’Angleterre de Jean Wavrin, (British Library.

Césares, dos seus desejos e ambições, gostos pessoais e aparência física.

¹ A obra “As Vidas dos Doze Césares” é um importante texto da Antiguidade que contém grande valor documental e histórico, ao apresentar detalhadas notas acerca da vida pública e privada dos

* Endereço eletrónico: jsalvado@iscet.pt (J. Salvado)

Journal homepage: <http://percursouseideias.iscet.pt>



Roy.14.E.IV, f. 244v) in Ornellas e Castro (2012: 387) do banquete pré-nupcial oferecido por D. João I a João de Gand em Ponte de Mouros. Nesta mesma secção será sugerida a pergunta de partida, os objetivos, as fontes documentais utilizadas e a estratégia de desenvolvimento do tema.

Na Secção 3 será apresentada uma análise comparativa entre as mesas da Roma Antiga e da Idade Média. Inicia com a explicação do espaço convivial do domínio privado na época romana, o *Triclinium*, (correspondência à atual sala de jantar), que funcionava como um microcosmo das relações de uma sociedade hierarquizada, usado para seduzir ou humilhar. John D’Arms (2004: 429) argumenta que os historiadores romanos sempre enfatizaram as diferenciações socioeconómicas e a culinária, estando a sociedade romana dividida pelo acesso aos diferentes tipos de alimentos. D’Arms reforça que todos os elementos essenciais de consumo e ostentação existiam na Roma antiga, materializados num alto grau de elaboração culinária, com muita variedade de pratos inventados por especialistas e tipo de práticas culinárias típicas da sua “alta cozinha”. O mesmo ocorre nos banquetes reais da Idade Média, onde a distinção começa na própria disposição dos lugares, na escolha da baixela e vidros, passando pela composição dos menus e escolha dos pratos servidos, até à seleção do tipo de entretenimento dos convivas. Tal como na Antiguidade Clássica, estes importantes momentos continuam a ser propícios as demonstrações de riqueza e de ostentação, bem como ocasiões para mostrar respeito pelas tradições estabelecidas.

A conclusão (Secção 4) revela que o estudo da alimentação/sociabilidade nas elites sociais (quer na mesa dos imperadores na Roma Antiga ou na mesa dos Reis na Idade Média em Portugal) é um campo de análise interdisciplinar, convocando, de forma direta, uma perspetiva sociológica, vincando as hierarquias sociais e assente num complexo protocolo de cerimoniais. Apoiando o pensamento de Thébert (2009), Bustamante (2005) e Flandrin & Montanari (1998), o trabalho mostra que as elites buscavam nos banquetes algo mais do que a comensalidade. O banquete representava as hierarquias e o seu poder no interior de uma sociedade (Flandrin & Montanari 1998: 109), procurando intensificar valores (como o sentido de pertença a grupo), reforçando hierarquicamente as posições sociais, e exibindo manifestações de riqueza e poder.

1. Metodologia e objetivos

No que respeita à metodologia, o primeiro passo foi a escolha do assunto a desenvolver, perante a diversidade de temáticas associadas à importância da mesa como manifestação de poder. Seguindo Thuillier e Tulard (1992) na sua terceira norma, é proposto ao investigador a escolha de um tópico que mais lhe agrade e que considere desafiante. A opção recaiu no estudo comparado em duas épocas distintas, a Antiguidade Clássica e a Idade Média. Na primeira, focou-se o período romano, explorando a obra biográfica de Suetónio (Gaius Tranquillus Suetonius) em “*The lives of the twelve Caesars*” editada por Riikonen e Widger (2016) que relata hábitos e rituais alimentares de Júlio César e dos onze primeiros Imperadores de Roma (Augusto, Tibério, Calígula, Cláudio, Nero, Galba, Óton, Vitélio, Vespasiano, Tito e Domiciano). Para a época

medieval, observou-se a mesa dos reis de Portugal, usando como exemplo o banquete pré-nupcial oferecido por D. João I a João de Gand em Ponte de Mouros, com base na iluminura da *Chronique d’Angleterre* de Jean Wavrin, (British Libray. Roy.14.E.IV, f. 244v), através da obra de Buescu e Felismino (2011).

Partindo do contexto das classes dominantes, quer no mundo da antiguidade romana quer na Idade Média, a comensalidade e a sociabilidade são marcadores de identidade cultural, histórica e etnológica, ligando os homens entre si, criando e definindo comunidades, valores e crenças, que exprimem um modo de representação e de interpretação do natural e do social ao longo dos tempos, pretendeu-se saber, “Que semelhanças simbólicas existem entre os banquetes no mundo romano e a mesa dos reis de Portugal, quanto à magnificência, representação das hierarquias e do poder?”

Decorrente desta pergunta de partida, definiram-se os seguintes objetivos:

- a) Realizar um breve enquadramento da alimentação e comensalidade na Roma Antiga e descrever os hábitos alimentares de Júlio César e dos onze primeiros imperadores de Roma, segundo Suetónio;
- b) Apresentar os rituais alimentares e de sociabilidade da mesa dos reis de Portugal na Idade Média, através da observação atenta da iluminura da *Chronique d’Angleterre* de Jean Wavrin;
- c) Comparar a simbologia dos banquetes, as encenações e representações dos rituais alimentares e de sociabilidade em ambos os períodos históricos.

De seguida realizou-se a procura de fontes documentais impressas e digitais (textos escritos, livros, revistas, artigos e consulta online) que se encontram detalhadas na secção da bibliografia e que serviram para sustentar a comparação das simbologias de magnificência e poder à mesa.

2. Desenvolvimento

2.1. Refeições e sociabilidade na Roma Antiga

De acordo com “A taste of ancient Rome” traduzida por Anna Herklotz (Giacosa, 1992: 5-7) a alimentação e a culinária de Roma evoluiu com o passar dos tempos. Desde os primórdios da sua existência até ao séc. II a. C., com uma pobre economia agricultura e uma alimentação vegetariana frugal à base de papas (*puls*), queijo, legumes, verduras e fruta, refletindo poucas diferenças entre classes sociais. Após a conquista da Grécia e do Mediterrâneo Oriental (após o séc. II a.C.) a cultura alimentar das classes dominantes em Roma distancia-se gradualmente, assimilando os requintes e a sofisticação culinárias dos povos conquistados. A diferenciação socioeconómica e a culinária estão bem vincadas na sociedade romana, que sempre esteve dividida pelo acesso aos desiguais tipos de alimentos. Esta realidade é testemunhada nos tratados de agronomia do escritor romano Lúcio Júnio Moderato de alcunha Columela, ou de outros autores como Marco Pórcio Catão e Marco Terêncio Varrão, além da obra de História Natural escrita pelo naturalista romano Plínio, o Velho publicada entre os anos 77 d.C. e 79 d.C e do grego Ateneo de Náucratis que escreveu o “Banquete de los sábios” (Rodríguez-Noriega Guillén, 1998).

De acordo com Ornellas e Castro (2013: 21), “Roma come não só pelo sabor dos alimentos, mas também pelos

efeitos destes nos sentidos”, sendo as inovações gastronómicas uma procura constante de novas sensações. Apício (Marcus Gavius Apício, nascido cerca de 25 a.C. contemporâneo do imperador Tibério) e Petrônio (Gaio Petrônio Árbitro (nascido em 27(?) d.C. - Roma, 66 d.C., contemporâneo do imperador Nero), ambos da alta sociedade, contribuíram bastante para a sofisticação e evolução do paladar romano e forneceram muita informação acerca da cozinha da Roma antiga. Apício (séc. I a.C.) foi um cozinheiro talentoso e rigoroso, organizando suntuosos banquetes, inventando pratos extravagantes, cozinhados por ele próprio, procurando a perfeição na execução das suas funções, o que o fez favorito das classes elevadas. Nesta época, o grau de exigência na performance culinária e o gosto pelo inusitado, fazia os mais ricos pagar elevadas quantias aos cozinheiros, para poderem oferecer aos convidados alimentos raros e notáveis.

Apício deixou um vasto número de receitas de cozinha que relatam os hábitos dietéticos do mundo antigo, principalmente dos mais ricos, tendo sido usadas nas grandes cozinhas imperiais durante os primeiros séculos do Império Romano. Escreveu o compêndio “De Re Coquinaria” que incluía 500 receitas. Ornellas e Castro (2013) foca em cada capítulo as temáticas culinárias dos dez livros de Apício, pormenorizando as diferentes receitas e o ambiente de inovação culinária. Inicia com o livro 1 – *Epimeles* (o cozinheiro aplicado): bebidas, molhos e compostos para conservas (35 receitas), 2 – *Sarcopetes* (picados): enchidos, picadinhos (24 receitas), 3 – *Cepuros* (o horticultor): alimentos com raízes, legumes e algumas verduras (vegetais) (57 receitas), 4 – *Pandecter* (receitas diversas): pratos compostos, como saladas, *patinae* (caçarola – na Antiguidade era feita de barro), *minutalia* (cozido que levava no final um pedaço de massa achatada denominada tracta), sopas e caldos (55 receitas), 5 – *Oxpreon* (legumes e vagens): legumes secos, grãos e papas (31 receitas), 6 – *Trophetes* – aves (41 receitas), 7 – *Políteles* (o gourmet/ o cozinheiro perdulário): pratos suntuosos como vulvas de porcas, tetas de porca, vísceras, bolbos, túberas, caracóis, carnes e alguns doces, 8 – *Tetrapus* (carne de quadrúpedes): javali, leitão, cabrito (68 receitas), 9 – *Thalassa* (frutos do mar): lagosta, tremelga, lulas, polvo, ostras (36 receitas), 10 – *Aliens* (o pescador): receitas de peixes diversos (35 receitas).

Tendo em vista a variedade de ingredientes presentes na cozinha romana percebe-se o quanto a gastronomia era inovadora, quando se observa a apresentação dos pratos nos banquetes. Por isso, filósofos, historiadores, poetas satíricos, poetas cómicos e muitos outros, são obcecados pela alimentação aplicando com frequência a máxima “Diz-me o que comes e com quem comes, dir-te-ei quem és”. Segundo Ritchie (1995: 69), os romanos permitiam-se praticamente a tudo, sendo o seu lema “Come, bebe, e diverte-te, pois amanhã podes estar morto”. De acordo com Dupont (1998), o regime alimentar dos romanos é descontínuo podendo passar da frugalidade (*prandium*) a refeições desregradas de vinho e carnes por ocasião dos banquetes (*cena*). No quotidiano, os romanos praticavam normalmente três refeições diárias:

Jentaculum (equivalente ao pequeno-almoço) que se resumia a um pedaço de pão humedecido em vinho ou comido com mel, queijo ou azeitonas;

Prandium (equivalente ao almoço), a refeição tomada perto do meio-dia, sem cerimónias, muitas vezes sozinho, em qualquer lugar e momento, onde se comia o estritamente necessário para recuperar as forças. O *prandium* era a refeição pertencente ao tempo de *labores* dos romanos implicados na guerra, na ação política ou em outra atividade que exija esforço. Podia consistir em alimentos frugais como *fruges* (frutos da terra, produtos cultivados nas hortas e pomares), de pratos frios e de sobras da véspera. Quase nunca era acompanhado de vinho. Depois desta refeição, principalmente no verão, era comum fazerem uma breve sesta;

Cena (equivalente ao jantar) opõe-se ao *prandium*, tal como o prazer ao esforço. O *prandium* alimenta, a *cena* delicia. A *cena* inscreve-se como elemento de rutura do quotidiano, pertencendo ao tempo de *otium* ou seja de lazer e paz. Era comum a *cena* iniciar por volta das 14 ou 15 horas, reunindo homens lavados e descontraídos numa sala de jantar e terminando ao cair da noite. Na *cena*, consumiam-se carnes sacrificadas (*carnes*). Caso recebessem convidados e fosse uma refeição mais elaborada, dava-se o nome de *convivium*, ou se fosse um banquete ritual era chamado *epulum*. Os banquetes eram muitas vezes realizados em homenagem a Baco, o deus do vinho e da alegria. D’Arms (2004: 430) relata a luxúria dos banquetes dos ricos e poderosos, descrevendo os pratos que a elite considerava especiais e que podiam ser preparados de forma peculiar. Tudo na *cena* visava dar prazer aos convidados, desde as iguarias servidas, ao luxo do serviço, da loiça, dos leitões em que os convidados se deitam, a beleza dos escravos, ao espaço envolvente.

De acordo com Dupont (1996: 185), a ementa da *cena* era constituída por três serviços, *prima cena*, *altera cena*, *tertia cena*, servidos em ordem do mais leve ao mais forte. Na primeira metade do jantar nada se fazia senão comer sem beber, enquanto na segunda parte, bebia-se sem comer, ou seja, a *comissatio* (Veyne, 1989: 184). A melhor parte do jantar, a mais longa, é aquela em que se bebe ou *comissatio* – que, segundo Veyne (2009: 171), onde se bebia fartamente, com discussão de temas, e espetáculos de danças e música. O conceito da *comissatio* diferia do *symposion* da Grécia clássica, pois os romanos não acreditavam que o bebedor de vinho fosse possuído por alguma divindade (Eros, Dionísio ou as Musas).

O banquete iniciava com a *gustatio* (equivalentes a entradas) que teria como objetivo acalmar a fome dos convivas. O verbo *gustare* significa “comer um pedaço” e relaciona-se com o *prandium*, pois só depois de comer é que os convidados poderão atingir o prazer. Esta refeição de entrada podia integrar saladas e pequenos pratos de ovos, alface, azeitonas, cogumelos, ostras cruas/cozidas, patês, ouriços-do-mar, ostras, mariscos, mexilhões e anémonas, temperados com molho à base de peixe e podendo ser acompanhados por pão e vinho temperado com mel. Um *gustatio* mais requintado poderia oferecer (*pecudes*) aves de caça, como os tordos e toutinegras assadas sobre ninho de aspargos.

Em seguida, servia-se as *primae mensae* (ou primeiro serviço) etapa principal da *cena*, composta dos pratos mais consistentes organizados em torno de uma carne sacrificial (*caro*), como por exemplo mamilos de porca ou pedaços de porco, cabeça de javali partida ao meio, a que se junta carnes de caça de pelo e penas (lebre assada, aves variadas),

peixes em molho ou em terrina, peixe com pimenta, entre outras iguarias. Nos banquetes consumia-se praticamente todos os tipos de carne animal: porco, javali (*aper*), lebre (*lepus*), coelho (*cuniculus*), galinha e borrego. Um petisco particularmente apreciado eram as línguas de rouxinol e flamingo. Os romanos introduziram também os caracóis no seu menu, conheciam uma grande variedade de moluscos e apreciavam os cogumelos e as trufas que eram consumidas bem temperadas, com pimenta-do-reino, hortelã, mel e azeite. A carne bovina era pouco utilizada nas refeições sendo vista mais como animais de trabalho do que de consumo. No que diz respeito ao peixe, conheciam-se aproximadamente 150 espécies juntamente com moluscos e mariscos, muitos deles condimentados com *garum* (que era uma espécie de molho obtido a partir da maceração pelo sol, durante cerca de dois meses das tripas dos peixes). Um atributo importante e sempre presente na cozinha romana era o tempero, sendo comum o uso de ervas, alho, orégãos, louro, segurelha, hortelã e especiarias como pimenta-do-reino, cominho e alcaravia. Por último, servia-se a *secundae mensae* (ou segundo serviço/sobremesas) doces, bolos, frutas (*pomum*) frescas e secas (nozes, figos secos, uvas de conserva), e vinho misturado com água. Nas sobremesas destacavam-se o pudim de especiarias e pão especial. O pão poderia ser acompanhado por figos (frescos ou secos), que não se comiam separados. No que respeita ao pão, existiam aproximadamente 72 variedades de pão no mundo antigo, estando bem documentado em fontes (Énio, Plauto, Horácio, Virgílio, Aulo Pérsio Flaco, Petrónio e Plínio o Novo). Existiam basicamente três qualidades de pão, o *panis mundus*, o *panis secundarius* e o *panis sordidus*. O *panis mundus* era o pão de primeira qualidade, o *panis secundarius* era um

pão feito com farinha de segunda, possuindo mais farelo. Este último tipo de pão teria sido o favorito do imperador Augusto. Quanto ao *panis sordidus* era o pão de mais baixa qualidade, consumido pelos pobres. Fabricar o pão era de início uma tarefa feminina, até que a partir do século III a.C. surgem os padeiros (*pistores*) que vendem o pão nas padarias (*pistrinae*). Com o propósito de melhorar o sabor do pão já cozido, os Romanos cobriam a côdea com ovo e salpicavam-no com sementes de plantas aromáticas (funcho, anis, dormideira).

O vinho (*uinum*) acompanhava os pratos e era bebido diluído com água do mar ou água morna. Para que os vinhos se conservassem era necessário que fossem misturados com resina, sendo depois filtrados no *sacculus linteus* (um tecido de linho) ou no *colum uinarum* (um utensílio de metal perfurado com pequenos orifícios). Em ambos os casos colocava-se gelo ou neve no fundo, que tinha como função purificar e refrescar o vinho. Para além dos vinhos gregos, apreciavam-se os vinhos produzidos na península Itálica, como o vinho de *Falernum* (da Campânia) e o *Caecubum* (do Lácio).

Fazendo uma breve viagem pelos hábitos alimentares (comida e bebida) e sociabilidade de Júlio César e dos onze primeiros imperadores de Roma, segundo Suetónio, (ver quadro em baixo) encontramos hábitos mais comidos com a alimentação e outros com uma imensa gula. De acordo com Brandão (2009: 31), Gaius Tranquillus Suetonius não escreve história, mas vidas de figuras históricas, cativando os leitores pelos vícios e escândalos da vida social, adotando um estilo narrativo desadornado e conciso. Suetónio não se mostra subserviente dos factos históricos: a narração dos grandes acontecimentos históricos reduz-se em favor da descrição da personagem.

Quadro 1. Resumo da obra “A vida dos 12 Césares” de Suetónio

	Nome do Imperador	Hábitos de Comida, bebida e sociabilidade
Livro I	JÚLIO CÉSAR	De acordo com Suetónio, Vida de César 57 “Nem mesmo os seus inimigos negaram que ele bebeu pouco vinho. Marcus Cato comentou “César foi o único homem sóbrio que já se propôs a derrubar o estado. Gaius Oppius dizia que ele era tão indiferente à comida, que, quando lhe serviram um óleo de ranço em vez de fresco, e os outros convidados reclamaram, César serviu-se mais do que o habitual, de modo a não afetar a opinião que o seu anfitrião tinha a respeito das suas maneiras.”
Livro II	AUGUSTUS	Em <i>Aug.</i> 76 considera Augusto como um homem que comia pouco, e alimentos leves. Gostava especialmente de pão rústico, peixe de variedades menores, queijo fresco prensado à mão e figos verdes, que comia mesmo antes do jantar. <i>Aug.</i> 77–8 in Dalby (2001: 70) o imperador gostava especialmente do vinho da região Raetian, perto de Verona (vinho envelhecido em barris de madeira), bebendo raramente entre as refeições. Grave diz que Augusto “vomitaria deliberadamente” se tomasse mais de um litro de vinho. Em vez de vinho, ele tomava um pouco de pão embebido em água fria; ou uma fatia de pepino, ou o coração de uma alface jovem; ou talvez uma maçã (recém colhida ou seca). Suetónio nas suas cartas cita César, referindo: “Eu fiz um lanche de pão na carruagem”, “No caminho de volta da Regia, na carruagem, comi um pedaço de pão e algumas uvas de pele grossa”. “Meu querido Tibério, nem mesmo os judeus se abstêm tanto da comida nos seus dias sagrados, como eu hoje; Eu não comi nada até ao anoitecer, e nos banhos apenas mastiguei dois bocados de pão antes da minha massagem”. As suas refeições eram irregulares e por vezes comia sozinho. Após as refeições, descansava um pouco sem tirar roupas ou sapatos. Cornelius Nepos escreve que, durante o cerco de Mutina, ele nunca tomou mais de três copos no jantar. Augusto ficou famoso pelos

		requisites das encenações: o banquete dos doze deuses, em que assume o papel de Apolo (<i>Aug.</i> 70);
Livro III	TIBERIUS	Não foi um grande imperador e os seus vícios pessoais eram peculiares e até perturbadores. Tibério mostra-se inventivo nas artificiosas encenações eróticas, em Cápreas, com alusões mitológicas a Pãs e Ninfas (<i>Tib.</i> 43) e na crueldade. Em <i>Tib.</i> 34 são abordados assuntos de custo e controlo de preços: <i>Tiberius</i> diminuiu o custo dos entretenimentos públicos, reduzindo o pagamento dos atores e limitando o número de gladiadores envolvidos. Propôs um teto sobre o valor dos adornos domésticos e a regulação anual dos preços de mercado pelo Senado. Foram ainda dadas indicações para restringir os alimentos de luxo oferecidos em lojas de culinária e casas de alimentação. E, para mostrar frugalidade, ele servia os restos de comida de dias anteriores em jantares formais, ou apenas metade de um javali alegando que um inteiro sabia exatamente o mesmo. Emitiu um édito proibindo a troca de presentes de boa sorte após o Ano Novo, bem como beijos promíscuos.
Livro IV	CALIGULA (- 41 DC)	Gaius (Calígula) promovia atos de crueldade. Entre as muitas atrocidades, mandava encerrar os celeiros e anunciava ao povo um período de fome (<i>Cal.</i> 26.5). <i>Cal.</i> 18 Calígula realizou vários concursos de gladiadores, alguns no anfiteatro de <i>Statilius Taurus</i> , dando por vezes direito a presentes, bem como a cestas de alimentos. Em certa ocasião enviou a sua própria comida para um cavaleiro romano que tinha grande apetite e prazer.
Livro V	CLAUDIUS	<i>Cl.</i> 32 in Dalby (2001: 71) <i>Claudius</i> estava sempre com fome de comida e vinho. Relata que um dia, sentado [como juiz] no Fórum de Augusto, foi induzido pelo cheiro do almoço preparado para os sacerdotes salianos no vizinho Templo de Marte, tendo abandonado o tribunal e se reclinado com os sacerdotes na refeição. <i>Claudius</i> saía apenas da sala de jantar, para dormir. Tinha por hábito usar uma pena na garganta para gerar o vômito.
Livro VI	NERO	Nero foi um imperador cruel, correndo o boato de que dava homens vivos a um glutão (polyphagus) egípcio (<i>Nero</i> 37.2). Em <i>Nero</i> 16, nas Obras Públicas e Legislação: foram punidos severamente alguns abusos, sob a forma de novas leis: fixou limites à despesa privada; banquetes públicos foram substituídos por uma simples distribuição de alimentos; e a venda de alimentos cozidos em lojas de vinhos foi limitada a vegetais e feijões, em vez da ampla gama de iguarias disponíveis anteriormente.
Livro VII	SERGIUS SULPICIUS GALBA	Em <i>Galb.</i> 22, Suetónio relatou o imperador como um grande apreciador de comida, distribuindo as sobras pelos convivas.
Livro VII	SALVIUS OTHO	Em <i>Oth.</i> 12 é descrito como de pequena estatura, cuidadoso no seu traje, quase tanto como uma mulher.
Livro VII	AULUS VITELLIUS	Em <i>Vit.</i> 7 é referido que tinha um grande apetite. Segundo Brandão (2009: 194) Vitélio mostra o seu vício principal: a gula. Os banquetes de Vitélio são uma caricatura dos de Nero. Ele próprio consegue ter capacidade para tantas refeições, graças ao recurso ao vômito (<i>Vit.</i> 13.1). Possuindo gula e crueldade em igual medida, manda executar um condenado à sua frente porque “queria dar alimento aos olhos” (<i>Vit.</i> 14.2). <i>Vitellius</i> tomava muitas vezes quatro refeições por dia, seguidas de uma festa para beber. De notar o banquete que o seu irmão preparou para recebê-lo em Roma, no qual dois mil dos melhores peixes e sete mil aves foram servidos. O próprio <i>Vitellius</i> inventou um gigantesco prato, chamado Escudo de Minerva Defensora da Cidade. Quando estava prestes a ser assassinado, fugiu do palácio levando somente o que lhe era mais precioso: o cozinheiro e o padeiro.
Livro VIII	T. FLAVIUS VESPASIANUS AUGUSTUS	<i>Ves.</i> 19 relata que Vespasiano restaurou os antigos entretenimentos musicais, e estimulou a prática das Saturnais, autorizando os homens a levar comida. No entanto os alexandrinos chamavam-lhe constantemente de <i>Cybiosactes</i> , um nome que tinha sido dado a um dos seus reis que era terrivelmente avaro.
Livro VIII	TITUS FLAVIUS VESPASIANUS AUGUSTUS	Titus inicialmente era imoderadamente viciado em luxo e com forte inclinação à crueldade, mas mudou de atitude e tornou-se um modelo de temperança. Em <i>Tit.</i> 7 há referências a banquetes onde prolongava as <i>comissationes</i> (a parte dos vinhos) até altas horas.

Livro VIII	TITUS FLAVIUS DOMITIANUS	Em <i>Dom.3</i> é indicado que durante algum tempo, a sua administração era uma estranha mistura de virtude e vício, até que finalmente as suas próprias virtudes degeneraram em vícios, sendo inclinado à avareza e à crueldade, através do medo. Adorava o entretenimento, com <i>shows</i> magníficos e onerosos, não só no anfiteatro, mas também no circo, corridas com carros (dois ou quatro cavalos), perseguição de animais selvagens e o combate de gladiadores. Era costume tomar banho cedo e tomar um jantar abundante. À ceia raramente comia mais do que uma maçã, à qual ele adicionava um pouco de vinho. Nos eventos o entretenimento nunca se prolongava após o pôr do sol. Deitava-se cedo e gostava de andar sozinho em privado.
------------	--------------------------	---

Fonte: Produção própria com base na obra “A vida dos 12 Césares” de Suetónio.

Thébert (2009), Bustamante (2005) e Flandrin e Montanari (1998), entre outros, mostram que as elites procuravam nos banquetes algo mais com a comensalidade. Thébert (2009: 347) afirma que é no *triclinium* que o dono constrói e exhibe a sua imagem distinta. Esses eventos de comensalidade e sociabilidade propiciavam momentos em que se procurava intensificar valores como a unidade, reforçando as hierarquias e mostrando o poder. Eram ocasiões propícias para as demonstrações de riqueza, grandeza ou respeito pelas tradições estabelecidas.

O banquete representava as hierarquias e o poder no interior de uma sociedade (Montanari, 1998: 109). Os sumptuosos banquetes refletiam a diferenciação social, mostrando a riqueza dos anfitriões, distinguindo-os da restante população. Esperava-se que um romano recebesse com frequência e bem. No decorrer dos banquetes era usual a realização de danças, leitura de obras literárias e canções para o entretenimento dos convidados.

2.2. Mesa régia na época medieval

Nas sociedades que nos precederam (como a romana, explicitada no ponto anterior com a vidas dos 12 césares) comer era um lugar e um ato de diferenciação social, distinção simbólica e de significado político. A refeição à mesa proporcionava convivialidade, partilha e o estreitamento de laços, bem como também a afirmação de estatuto e de poder, ocasião em que a mesa se torna lugar de conflito. A comensalidade nos banquetes situa cada indivíduo num espaço concreto, onde pode interagir e relacionar-se com as mais diversas finalidades, positivas e negativas.

De acordo com Buescu e Felismino (2011: 145) a mesa do rei em contexto medieval evidenciava essas mesmas dimensões: a dimensão política e sanitária da alimentação do rei de acordo com a conceção organicista da sociedade, os alimentos e produtos que iam à sua mesa, e a ostentação nos banquetes, especialmente evidente em ocasiões cerimoniais e simbólicas de importância para a monarquia. A mesa do rei era um lugar de representação do poder político, da ordem hierárquica da sociedade, das condições de vida, do gosto e da estrutura da corte e da época em análise.

No que respeita à monarquia, o poder absoluto em que os direitos reais são considerados divinos (o Rei é o representante de Deus), foi legitimado por teorias como a do filósofo Jacques-Benigne Bossuet ao integrar as manifestações de pompa dos momentos ritualizados das refeições reais. O objetivo dos momentos teatralizados servia para evidenciar a majestuosidade e grandeza do rei. Os monarcas e a corte régia, em tempos medievais, tiveram períodos de itinerância e de sedentarismo, não perdendo contudo o

simbolismo de poder e magnificência dos banquetes. Em Portugal a 1ª Dinastia – Afonsina – 1143 a 1383 era itinerante, permitindo à própria realeza, uma melhor apreensão do espaço e da gente do reino, bem como uma exibição e propaganda do seu supremo poder.

As deslocações dos monarcas eram exigidas por motivos de guerra, por acontecimentos políticos, como a realização de Cortes, pela presença em cerimónias ou atos solenes, pela fuga a pestes, pelas atividades lúdicas, como a caça, ou por certas deslocações sazonais da sua preferência. No período de instabilidade política/guerra a corte era itinerante, e a reunião à mesa dependia das condições de acolhimento das comunidades religiosas ou civis, usando muitas vezes tendas ou casas de madeira efémeras. Era garantido sempre mesa farta, mesmo em contexto de guerra, com pão, vinho e carne. Era à mesa que se tratavam dos assuntos mais importantes, se tomavam decisões políticas, se armavam cavaleiros e se definem estratégias matrimoniais, num ambiente de convívio e diversão. Os convidados eram sentados nas mesas em função da sua importância.

Já na 2ª Dinastia – Avis – 1385 a 1540 verifica-se uma maior sedentarização, como na época de D. João (1402). A corte régia fixou-se, em torno do triângulo urbano e comercial de Lisboa, Santarém e Évora e, a partir de meados de 1420, era quase apenas nesses locais que vivia o monarca com os seus familiares, vassalos e clientelas (Moreno, 1988). Na Idade Média e segundo Flandrin e Montanari (1998) o comportamento à mesa é regido por uma dupla preocupação: trata-se ao mesmo tempo de controlar e conter os gestos, os movimentos do corpo e de zelar pelos movimentos do espírito e guiá-los, com o objetivo ético e social que as circunstâncias exigem. Assim, a boa maneira, por si só, “[...] não constitui a garantia absoluta de uma função importante na regulação das relações sociais. Portanto, as boas maneiras podem ser desvirtuadas quando, por exemplo, não são mais do que uma “fachada” hipócrita a serviço apenas de interesses pessoais ou uma máscara para sentimentos obscuros.” (Flandrin e Montanari, 1998: 496-497).

2.3. Simbologia dos banquetes: análise comparativa da Roma Antiga e da Idade Média

A refeição pública torna-se numa encenação ostensiva que representa o teatro do poder. Flandrin e Montanari (1998) citam que para as elites romanas a refeição passava a ter uma função social. Comer e beber juntos fortalecia os laços de amizade, discutia-se política, planeavam-se ações e estabeleciam-se acordos comerciais. O luxo da mesa, as extravagâncias e a quebra da etiqueta somente eram permitidos aos ricos, aos pobres não cabia imitar a mesma

gula, pois ao invés de serem respeitados eram sinónimos de sarcasmo e ironia, como bem nos afirma Juvenal na sua obra (XI Sátira: v 4-5).



Figura 1. *Vida quotidiana em Roma*

Fonte: <https://goo.gl/images/3NvTvN>.

Roma Antiga – O espaço das refeições: Em Roma as refeições eram realizadas em camas especiais instaladas numa peça especial chamada *triclinium* (Figura 1 à direita), com uma mesa central na qual eram colocados os alimentos e privilegiavam as camadas da classe superior da sociedade. Esta posição deitada não permitia o uso de talheres, mas era adequada ao costume de pegar a comida com os dedos de uma só mão.

Na Figura 1 é mostrado um ambiente requintado onde a refeição é tomada, tendo o *triclinium* decorado com mosaico ou frescos nas paredes. Deuses e mitos eram muito comuns na decoração dos cômodos. Para os ricos o gosto dos alimentos não era o mesmo se não tivesse o tom do requinte, a prataria, a mesa e a decoração deveriam ornamentar a mesa que deveria estar associada ao prazer do cardápio nos jantares (Sátira XI, v 171-183). Jérôme Carcopino descreve com detalhes a importância que o mobiliário tinha para os romanos, o leito, a mesa, as baixelas, cada qual por si representava um *status* social.

Este espaço convivial do domínio privado (*Triclinium*), que correspondia à atual sala de jantar, funcionava como um microcosmo das relações de uma sociedade hierarquizada, usado para seduzir ou humilhar, pois a distinção começa na própria disposição dos lugares, da baixela e vidros talhados até aos pratos servidos aos diferentes convidados. O mesmo se observava na mesa real em Roma (Figura 1 à esquerda).

Roma Antiga – Os lugares à mesa: Na Figura 1 (à direita), os lugares no *triclinium* o lugar de honra era o 1º do leito do meio – *imus in médio*. Existe um claro entendimento, onde está a figura central – o César colocado na iluminura em lugar central, e toda a atividade se desenrola em função da sua vontade.

Roma Antiga – Alimentos sobre a mesa: Na figura 1 observa-se uma mesa farta onde possivelmente serviam carne de porco, boi ou cordeiro sendo preparadas de forma variada. O consumo de queijo também era comum; este era feito de leite de ovelha ou de cabra. Com relação ao vinho, cada região tinha a sua especificidade na produção e na qualidade. O vinho fazia parte das cerimónias do

banquete; ao falar sobre política o vinho estava sempre presente. No Império Romano, o vinho popularizou-se sendo consumido diariamente juntamente com o alimento. Esta prática fez com que aumentasse a sua importância económica. Uma típica festa da aristocracia romana era regada a vinhos da melhor qualidade, ao menos era o que se esperava como relata o autor satírico Juvenal. O vinho era algo presente nos banquetes romanos e o jantar tinha que ser bem servido, tanto em quantidade como em qualidade. Confiando na amizade do patrono, esperava-se que fosse servido um bom vinho, daquele que se guardava somente para os amigos. Quando tal não acontecia, surgiam reclamações e o facto era objeto de sátira “a prova do vinho parece já ter tido dias melhores e, por isso, as queixas não se tardavam a chegar” (Juvenal, Sátira V: 24-25). E quando o vinho não agradava, as expectativas acerca da comida aumentavam, mas ao que tudo indicava, neste ponto também havia reclamações (Juvenal, Sátira V: 67-69).

Roma Antiga – Música: Na Figura 1, durante o banquete, canções e danças eram usadas para entreter os convidados, havendo representação de músicos e de danças para animar os convivas.

No que concerne à **Idade Média** o exemplo explorado foi o jantar de D. João I com João de Gand em Ponte de Mouros, interpretando a iluminura na *Chronique d’Angleterre* de Jean Wavrin.

Esta representação mostra claramente que os banquetes reais são manifestações de poder, propaganda e espetáculo, revestindo-se de uma etiqueta e cerimoniais rigorosos. Nela estão envolvidos para além do rei ou príncipe, os oficiais da Casa Real cuja função se encontra ritualizada, obedecendo a normas pré-estabelecidas que visam aumentar a grandiosidade dos atos. Como em qualquer representação, o público está presente, neste caso a corte ou outros convidados que se pretende impressionar.



Figura 2. Banquete oferecido por D. João I a João de Gand, Duque de Lencastre

Fonte: Iluminura da Chronique d'Angleterre de Jean Wavrin. Burges, século XV (c.1480). British Librar, londres. Royal, Ms. 14.E.IV, fl. 244v). Foto British Library, Londres in Buescu, Ana Isabel e Felismino, David (ed) (2011:387).

Esta representação mostra claramente que os banquetes reais são manifestações de poder, propaganda e espetáculo, revestindo-se de uma etiqueta e cerimoniais rigorosos. Nela estão envolvidos para além do rei ou príncipe, os oficiais da Casa Real cuja função se encontra ritualizada, obedecendo a normas pré-estabelecidas que visam aumentar a grandiosidade dos atos. Como em qualquer representação, o público está presente, neste caso a corte ou outros convidados que se pretende impressionar.

Idade Média – Cenário do espaço: Para a representação de poder e da ostentação são construídos cenários de que fazem parte o uso do dossel, a mesa elevada, as copeiras com baixela de aparato, ricos têxteis a cobrir a mesa, peças artísticas de prata com funções de saleiro e pimenteiro, os serviços de jantar, os talheres/cadinet, a naveta e o serviço à francesa.

Na Figura 2, o iluminador procura criar uma encenação do poder régio, não apenas pela posição dos participantes no evento, acrescentando o arranjo da sala (espaço forrado com panos), a existência de uma lareira encimada com duas pequenas imagens (um anjo e uma virgem) que poderiam significar o desejo de estabelecer um paralelo entre a anunciação do Messias e a fundação de uma nova dinastia.

Idade Média – Os lugares à mesa: Na figura 2 os lugares na mesa possuem um nítido significado, tendo o Rei como figura central segurando majestático o ceptro (o que mostra o caráter oficial do evento). O rei encontra-se sentado ao meio da mesa principal numa posição mais elevada, fazendo sobressair a sua posição hierárquica.

Na figura 2 (à esquerda do Rei) encontra-se o Arcebispo de Braga (representante do poder religioso). A figura do bispo destaca-se nesse cadeiral pelas dimensões, pose e proximidade da cruz (pela direção parece que a segura com a mão direita). À direita do Rei também está D. Nunes Álvares Pereira (condestável), homem de confiança do rei. À direita do Rei: Duque João de Gand. Segundo a história, João de Gand deu a escolher ao rei de Portugal entre as suas duas filhas – Filipa, de vinte e oito anos de idade, ou Catarina, que ainda não atingira os vinte – D. João optou logo por Filipa por motivos de não estar envolvida em disputas de sucessão com outros países. É notório em ambas as figuras que a disposição dos convivas ocorre segundo o seu estatuto social e respeitando a mais rigorosa hierarquia.

Idade Média – Alimentos sobre a mesa: Na figura 2 é possível ver na mesa o pão (nas casas de elite o pão era feito de trigo, alvo) e a ser servida a carne (poderia ser: vaca, porco, cabrito, aves, caça), não se observando qualquer referência visual ao vinho (talvez uma apreciação moral acerca dos malefícios causados pelos seus excessos; na época esta bebida era consumida simples ou misturada com água; beber vinho puro era considerado bárbaro). Embora não se observando qualquer peça de fruta sobre a mesa, era comum o consumo de cerejas, pêsegos, castanhas e nozes. Observam-se ainda 3 saleiros, duas facas.

Idade Média – Música: Outro ingrediente do banquete real e aristocrático revelador de ostentação e poder é a dimensão musical. Trata-se de uma herança da Antigui-

* Endereço eletrónico: jsalvado@iscet.pt (J. Salvado)

Journal homepage: <http://percursosideias.iscet.pt>



dade, que se mantém durante a Idade Média europeia conhecendo particular desenvolvimento a partir do séc. XV. Os banquetes e as bodas são acompanhados por música. Os menestrais (músico medieval que cantava e tocava) poderiam tocar harpa, viola de arco, órgão portátil, ...).

Portanto, a mesa do Rei ou do Imperador tinha uma dimensão social (requite do serviço, alimentação cuidada, apresentação da refeição que incluía entremeses – representação teatral burlesca ou jocosa, de curta duração, que serve de entreto da peça principal, música e dança), uma dimensão de convívio, de disputa intelectual e de debate de estratégias políticas.

Conclusão

Conforme o período ou a situação histórica, o alimento insere-se como produto cultural e pode ser considerado como um objeto portador de ideologia, cultura e valor, incluído na história cultural. Cevasco (2003: 65) refere que “as formas de vida de uma sociedade moldam os seus produtos e obras”. A alimentação carrega uma linguagem simbólica, expandindo-se para sentidos culturalmente construídos, podendo servir como distinção e situar cada um no seu tempo histórico e na sociedade. Os modos e escolhas referentes à alimentação refletem as relações sociais culturalmente criadas, para além da finalidade de saciar a fome.

Desde muito cedo o Homem percebeu a importância da mesa como manifestação de magnificência e poder. Para além destas, observamos relações com a política, religião, antropologia e outras práticas e conhecimentos; observamo-la como portador de diferentes significações: muitas vezes entendidas como um elemento agregador ou transgressor; por vezes sagradas, acompanhadas de rituais; outras vezes banalizadas, capitalizadas, transformadas em simples mercadoria; ou como meio de estabelecer laços, processar costumes, estabelecendo moda e excluindo ou incluindo pessoas.

Em Roma, a norma alimentar é constantemente recordada pelas instituições políticas, como prática reguladora da sociedade. A honra de um nobre romano está ligada tanto à sua frugalidade pessoal como à sua sumptuosidade de anfitrião e a ética de um príncipe é a da sua gula e do seu estômago. Existem várias obras que expõem aspetos dos sumptuosos banquetes ou de alimentações frugais, pratos exóticos, modos de preparação e apresentação de pratos (Stefani e Borgogino, 2005: 66, apud Rodrigues, 2014:73).

Mas estes comportamentos de excesso eram reprovados, estando a história de Roma repleta de momentos em que se procurou impedir ou limitar a tendência para o luxo, como por exemplo os éditos dos censores e as leis sumptuárias que regulamentam o luxo dos banquetes (*cena*), ameaçando os prevaricadores à ruína social e política. Algumas comédias referem a questão da alimentação, normalmente pelo caráter satírico com que se tratava a questão dos excessos nos banquetes dos ricos. Diante os exageros gastronómicos, Petrónio usou a sátira para os mostrar, bem toda a encenação e teatralidade dos banquetes, na “*Cena Trimalchionis*”. Segundo Ornelas e Castro (2012: 72) a “Lex Orchia de 181 a.C. chega ao ponto de atribuir um limite aos gastos e ao número de

convivas, de distinguir as verbas para os dias comuns e os dias festivos e de estipular quais as quantidades e os géneros alimentícios permitidos. Cerca de três séculos mais tarde, sob o principado de Adriano (117-138), há leis que preveem a inspeção dos triclinios”. Todas as culturas e períodos de história tiveram regras de protocolo que refletiam hierarquias, poderes e ostentação.

Ao longo dos séculos seguintes encontram-se evidências simbólicas destes rituais à mesa dos reis e da aristocracia, veiculadas por narrativas literárias (prosa, poesia, sátira, comédia), pictóricas (iluminuras, quadros, azulejaria) e da música, entre outras. O processo civilizacional das sociedades integra no fenómeno da comensalidade, a simbolização e a ritualização. Este último surge como processo de expressão dos diversos modelos culturais, sociais, antropológicos e etnológicos. A evolução dos ofícios ligados à mesa real (cozinha, copa, escançaria e ucharia) subsistiu no tempo, sendo vistos como parte essencial da estrutura da corte, mostrando uma estrutura organizacional muito complexa e movimentando muitos recursos materiais, humanos e financeiros. Cícero referia que a história era a “mestra da vida” (em latim: *historia magistra vitae*), significando que por meio dos exemplos do passado, dos sofrimentos e sucessos, das tragédias e dos grandes feitos das gerações anteriores se podem extrair lições para o futuro. A história permite a compreensão alargada da sociedade e da cultura, possibilita uma perspetiva crítica sobre fenómenos políticos, apoia o entendimento das diferenças entre pessoas, países e civilizações.

Referências

- BRANDÃO, J. (2009), *Máscaras dos Césares: teatro e moralidade nas Vidas suetonianas*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BUESCU, A. & FELISMINO, D. (ed.) (2011), *A mesa dos reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, Lisboa, Círculo de Leitores.
- BUSTAMANTE, R. M. da C. (2005), “Banquete romano, comensalidade em tempo de Paz”, in *Anais do XXIII Simpósio Nacional de História*, Londrina, 17-22/07/2005, História, Guerra e Paz, pp. 1-10.
- CEVASCO, M. E. (2003), *Dez lições sobre estudos culturais*, São Paulo, Boitempo.
- D’ARMS, J. H. (2004), “The Culinary Reality of Roman Upper-Class Convivia: Integrating Texts and Images”, in *Comparative Studies in Society and History*, 46(3), pp. 428-450.
- DALBY, A. (2001), “Dining with the Caesars”, in Harlan Walker (ed.), *Food and the memory, Proceedings of the Oxford Symposium on food and cookery 2000*, Devon, Prospect Books, pp. 81-93.
- DUPONT, F. (1998), “Gramática da Alimentação e das Refeições Romanas”, in J. Flandrin & Ma. Montanari (coord.), *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, 2ª ed., Lisboa, Terramar, pp. 173-188.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (1998) (coord.), *História da Alimentação, dos primórdios à Idade Média*, Lisboa, Edição Terramar.

- GIACOSA, I. (1992), *A taste of ancient Rome*, Chicago, University Chicago Press.
- MORENO, H. B. (1988), “O poder central e o poder local: modos de convergência e de conflito nos séculos XIV e XV”, in *Revista de História*, 8, pp. 53-67.
- ORNELLAS E CASTRO, I. (2012), “Discursos e Rituais na Mesa Romana: luxo, moralismo e equívocos”, in Carmen Soares e Paula Barata Dias (coord.), *Contributos para a História da Alimentação na Antiguidade*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 69-79.
- (2013), *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano, Introdução, Tradução e Comentários*, Lisboa, Colares Editora.
- RIIKONEN, T.; WIDGER, D. (eds.) (2016), “*Gaius Tranquillus Suetonius, The lives of the twelve Caesars*”, [Consult. a 10/01/2020]. Disponível em: <http://eremita.di.uminho.pt/gutenberg/6/4/0/6400/6400-h/6400-h.htm>.
- RITCHIE, C. (1995), *Comida e civilização, de como a história foi influenciada pelos gostos humanos*, Lisboa, Editora Assírio & Alvim.
- RODRÍGUEZ-NORIEGA GUILLÉN, L. (1998), *Banquete de los eruditos*, Tomo I, Madrid, Gredos.
- STEFANI, G.; BORGONGINO, M. (2005), “Cibus. L'alimentazione degli antichi romani. Le testimonianze dell'area vesuviana”, in *Cibi e Sapori a Pompei e dintorni*, Soprintendenza Archeologica di Pompei, Edizioni Flavianus, pp. 60, apud Rodrigues, M. (2014), “Banquetes Romanos: comensalidade, hierarquia e poder na Roma Antiga”, *NEARCO – Revista Eletrónica de Antiguidade*, Ano VII, N.º II.
- THÉBERT, Y. (2009), “Arquitetura doméstica na África Romana”, in P. Veyne (org.), *História da vida Privada I: do Império Romano ao ano 1000*, São Paulo, Companhia das Letras, pp. 301-397.
- THUILLIER, G.; TULARD, L. (1992), *Histoire local et regional*, Paris, PUF, pp. 28-32.
- VEYNE, P. (1989), “O Império Romano”, in P. Veyne (org.), *História da vida Privada I: do Império Romano ao ano 1000*, São Paulo, Companhia das Letras, pp. 18-211.